

CJENIK USLUGA LABORATORIJA ZA MOŠT I VINO

1.	SAVJET	6,5 EUR
----	--------	---------

R.br.	Kemijsko-fizikalni parametri	Cijena usluge /EUR (u cijene uključen PDV)
1.	Suha tvar – refraktometrija	2,70
2.	Šećer (Babo, Oechel) – areometrija	2,70
3.	Specifična težina 20/20 – piknometrija	4,00
4.	Alkoholna jakost - piknometrija / ebulioskop	10,60 / 6,70
5.	Ukupni suhi ekstrakt	8,00
6.	Ekstrakt bez šećera	1,40
8.	Reducirajući šećeri	10,60
9.	Pepeo – gravimetrija	8,00
10.	Ukupna kiselost – titracija	4,00
11.	Hlapljiva kiselost – destilacija/titracija	4,00
13.	pH	4,00
14.	Slobodni SO ₂ – destilacija/titracija	4,00
15.	Ukupni SO ₂ – destilacija/titracija	4,00
16.	Proteinska stabilnost	10,00
17.	Stabilnost na tartarate	15,00
18.	Određivanje potrebne doze bentonita	12,00
19.	Kompletna analiza vina	66,50
20.	Fizikalno kemijska analiza FTIR (4 parametra po izboru + slobodni SO ₂)	18,00
21.	Fizikalno kemijska analiza FTIR (4 parametra po izboru + slobodni i ukupni SO ₂)	22,00
22.	Fizikalno kemijska analiza FTIR (4 parametra po izboru + slobodni i ukupni SO ₂ i pepeo)	30,00

R.br.	FT-IR analiza	Cijena usluge /EUR (u cijene uključen PDV)
1.	Alkoholna jakost/etanol	7,00
2.	Specifična težina	2,00
3.	Glukoza+fruktoza	4,00
4.	Ukupna kiselost	4,00
5.	Hlapljiva kiselost	4,00
6.	Jabučna kiselina	7,50
7.	Mliječna kiselina	7,50
8.	Vinska kiselina	7,50
9.	Ukupni ekstrakt	8,00
10.	pH	4,00
11.	Glicerol	5,00
12.	Glukonska kiselina	5,00
13.	Ukupni fenoli	5,00
14.	Saharoza	5,00
15.	YAN	5,00

INSTRUMENTALNE METODE ANALIZE

R.br.	Kemijski parametri	Cijena usluge /EUR (u cijene uključen PDV)
1.	Aromatski profil vina	
2.	Pojedinačni polifenoli	50,60
3.	Ukupni antocijani	20,00

JAKA ALKOHOLNA PIĆA

R.br.	Kemijsko-fizikalni parametri	Cijena usluge /EUR (u cijene uključen PDV)
1.	Alkoholna jakost – alkoholometar	2,70
2.	Alkoholna jakost – piknometrija	10,60
3.	Ukupna kiselost - titracija	4,00

U Zagrebu, 15.11.2024.

Predstojnica Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo:

Prof.dr.sc. Ana Jeromel

